

「美味しいハンバーグの秘密」

ジュニアメンバーの皆さん今日は！

以前、テレビ局 NHK の料理番組『科学でせまる極上おいしい手帖～プロが生み出す「おいしい！」の裏側には、科学があった！？』という番組から電話がありました。じゅわっと肉汁あふれる肉感たっぷりのハンバーグをつくるには、肉をこねるのではなく、優しく混ぜることが大切。その理由を電子顕微鏡で証明してください！というお話でした。

さっそく近所のスーパーでハンバーグに使う‘ひき肉’を買って、電子顕微鏡で拡大してみました。すると、製造機械に通した‘ひき肉’でも、筋肉のきめ細かい構造が綺麗に残っていることが確認されました(下図)。テレビ番組がきっかけで初めてスーパーの‘ひき肉’を電子顕微鏡で観察した私は、驚きと感動に包まれたことを鮮明に覚えています。肉をこね回すと‘ひき肉’の綺麗な構造が壊れてしまい、肉汁たっぷりのハンバーグを作れなくなってしまうので、優しく混ぜることが大切な理由を電子顕微鏡が見事に証明したのです！

みなさんの周りにも科学があふれています。顕微鏡で身近なものを観察して、驚きや感動を体験しましょう。

(文責:宮崎大学医学部解剖学講座 澤口 朗)

